

# Duendecillos de Mantequilla de Maní

Sirve: 60 Porciones

60 Porciones

Ingredients	Weight	Measure
Mantequilla de Maní	3 lb 6 oz	
Margarina, suave	8 oz	
Vainilla		1 Cda y 1 cda
Azúcar en polvo	1 lb 12 oz	2 cuarto gl
Leche en polvo descremada	2 oz	2 2/3 tazas
Glaseado de chocolate ya preparado	1 lb 8 oz	

## Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad
<b>Calorías</b>	<b>261</b>
<b>Grasa total</b>	<b>16 g</b>
Grasa saturada	3 g
Colesterol	1 mg
<b>Sodio</b>	<b>184 mg</b>
<b>Total de Carbohidrato</b>	<b>23 g</b>
Fibra dietetica	1 g
Azucares totales	N/A
Azúcares Añadidas incluidas	N/A
<b>Proteínas</b>	<b>8 g</b>
Vitamina D	N/A
Calcio	81 mg
Hierro	1 mg
Potasio	N/A
N/A - Información no está disponible	

## Preparación

1. En un tazón de mezclar, revuelva la mantequilla de maní cremosa, margarina y la vainilla.
2. Agregue el azúcar en polvo y la leche en polvo descremada, revolviéndola hasta que esté todo bien mezclado.
3. Distribuya y presione 3 cuartos gl de la mezcla en cada bandeja de hornear de 18" x 26".
4. Alise la parte superior con un rodillo. Enfríelo por una hora para que se ponga firme.
5. Cubra la parte superior de cada bandeja con el glaseado.
6. Refrigérela toda la noche hasta que esté firme para poder cortarlo y servirlo.
7. Corte cada bandeja 10 x 6 para 60 porciones.

## Notas

### Consejos para Servir:

Variación: Para Bon-Bons de mantequilla de maní, 60 porciones: Prepare la receta según las instrucciones. Distribuya las porciones con un cucharón No. 40 y un rodillo de mano para hacer bolas de 1 onza. Coloque en bandejas forradas de papel encerado y refrigérelas. Rocíe las tapas, si lo desea, con una pequeña cantidad de chocolate derretido antes de servirlo.

### Consejos Adicionales:

Cuando se extienda la masa en las bandejas, coloque la bandeja sobre un trapo mojado para evitar que se resbale. Coloque un pedazo grande de plástico sobre la parte superior del recipiente para evitar que la masa se pegue al rodillo. Las bandejas pueden ser rociadas con pepitas de chocolate en lugar del glaseado. También puede agregar cereal crujiente de arroz a la mantequilla de maní antes de mezclar.

### Comentarios de los usuarios:

¡¡Mi abuela solía hacer esta receta y pensamos que se había perdido para siempre gracias!!

– Amber

Fecha

2009-12-04

**Origen:** Linda Willard, Harding Middle School, Cedar Rapids, Iowa and Lynn Hugg, Southeastern Greene School District, near Pittsburgh, PA